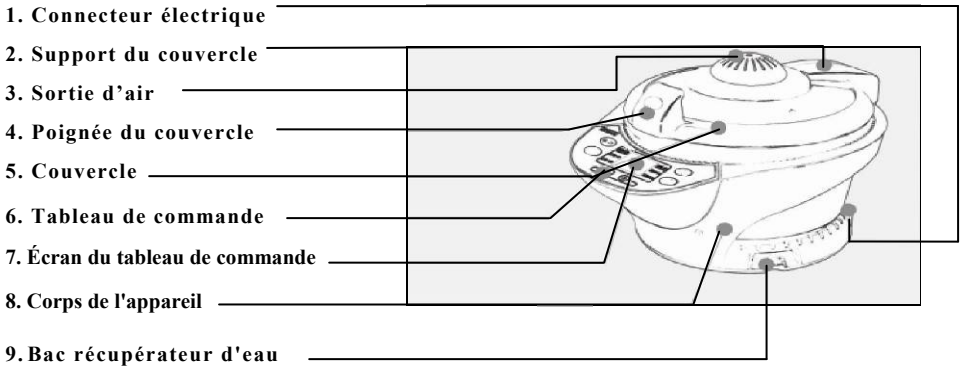
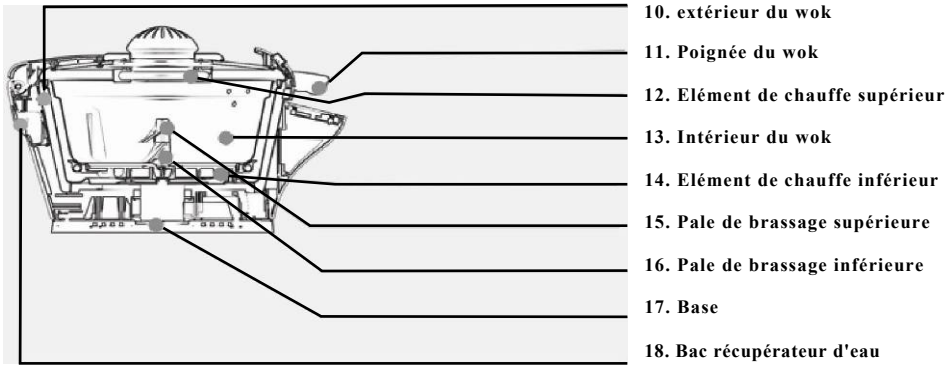
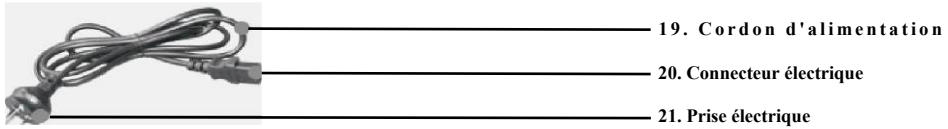
AUTOCOOK

Manuel d’utilisation

1. DESCRIPTION DU PRODUIT




10. extérieur du wok
11. Poignée du wok
12. Elément de chauffe supérieur
13. Intérieur du wok
14. Elément de chauffe inférieur
15. Pale de brassage supérieure
16. Pale de brassage inférieure
17. Base
18. Bac récupérateur d'eau



2. REGLA GE DU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

1. Installation: Placez l'appareil sur une surface plane.

2. Avant utilisation du produit : Soulevez la poignée du couvercle pour ouvrir l'appareil (fig.1).Retirez la partie amovible du wok. Assurez-vous manuellement que la pale de brassage (fig. 2) peut tourner librement. Nettoyez la partie amovible du wok avec de l'eau. Puis, essuyez l'extérieur du wok avec un chiffon sec pour enlever les gouttes d'eau. Replacez la partie amovible du wok dans l'appareil (fig. 3).

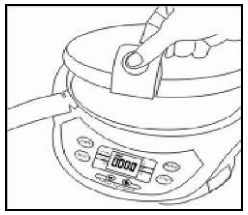


fig. 1

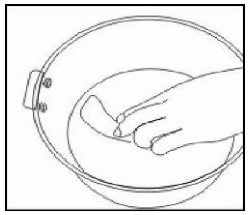


fig. 2

Attention :

1. Assurez-vous que le socle de la partie amovible du wok repose parfaitement (de façon stable) sur l'élément de chauffe inférieur. Appuyez délicatement sur les bords de la partie amovible du wok pour vous assurer de sa stabilité. Le wok peut être déséquilibré à cause de saletés ou de résidus présents entre le bas du wok et la surface de l'élément de chauffe inférieur. Retirez immédiatement toute saleté ou résidu.

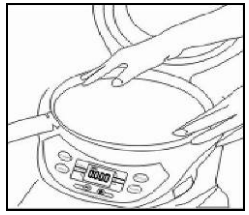


fig. 3

2.Reglage du mode de cuisson automatique
Veillez à ce que la poignée du couvercle soit dans la bonne position afin que le couvercle puisse être rabattu et fermé hermétiquement avant utilisation.

3. Préchauffage:

(a) Reliez le connecteur électrique à l'appareil pour mettre l'appareil sous tension(fig.4)

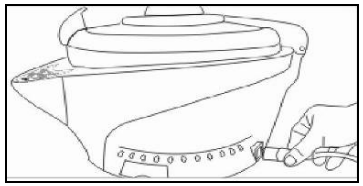


fig. 4

(b) Une fois l'appareil sous tension, un voyant rouge (en forme de rectangle) apparaît dans le coin en haut gauche de l'écran d'affichage.
Lorsque vous appuyez sur le bouton « préchauffer», l'écran clignote et affiche un nombre à 4 chiffres « 0000 » (fig.5). L'appareil fonctionne à présent en mode préchauffage.

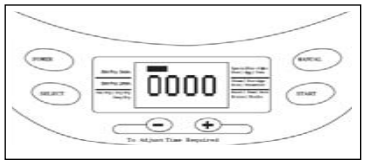


fig. 5

(c) Lorsque le signal sonore de l'appareil retentit et que l'affichage « 0000 » recommence à clignoter, le processus de préchauffage est terminé. Le temps de préchauffage est généralement de 2 à 2 minutes 30

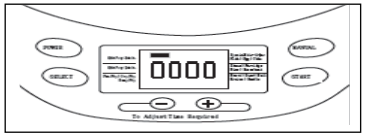


fig. 6

4. Préparation des ingrédients et des sauces dans le wok:
Ouvrez le couvercle en soulevant la poignée, versez la quantité nécessaire d'huile pour la cuisson, ajoutez les ingrédients principaux (tels que la viande, les légumes, etc.), puis les ingrédients secondaires, les sauces, etc., et refermez le couvercle du wok.

5. Sélection du temps de cuisson :
Appuyez sur le bouton « menu » à plusieurs reprises jusqu'à ce que l'écran affiche le mode de cuisson de votre choix. Puis, ajustez le temps de cuisson avec les boutons (+,-). Enfin, appuyez sur «marche/arrét» pour démarrer la cuisson.

Par exemple :

(a) En appuyant une fois sur « menu », l'écran affiche« 0300 » avec un petit triangle lumineux pointant sur le mode de Rissoler (3min)(fig.7). Ce mode convient généralement à une cuisson de légumes, de piments verts, de viandes, etc.

fig. 7

(b) En appuyant une fois sur « menu », l'écran affiche« 2000 », le petit triangle lumineux est à présent pointé sur le mode de cuisson sautée (2 min) (fig. 8). Ce mode convient à la cuisson sautée d'aliments faciles à cuire.

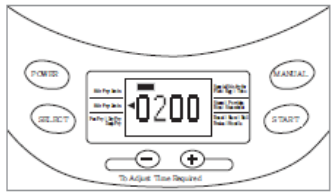


fig.8

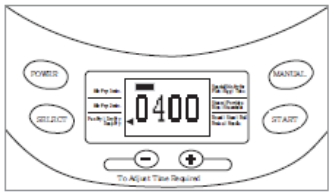


fig.9

(c) En appuyant une fois sur « menu », l'écran affiche « 0400 », le petit triangle lumineux est alors pointé sur le mode de cuisson idéal pour les fritures, les poêlées et pour griller à sec les aliments (fig. 9). Pour ce mode de cuisson, la pale de mélange ne se déclenche pas. Ce mode convient pour frire le tofu, les œufs, les filets de poisson, etc.

(d) En appuyant quatre fois sur « menu », l'écran affiche « 0400 », le petit triangle lumineux est pointé sur le mode de cuisson « rissoler » (fig. 10). La pale de brassage va être actionnée en sens inverse et plus lentement. Ce mode est idéal pour une Rissoler sautée des œufs, du tofu et autres aliments « mous ».

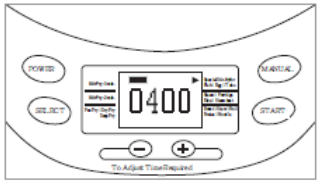


fig. 10

(e) En appuyant cinq fois sur « menu », , l'écran affiche « 2000 », le petit triangle lumineux est à présent pointé sur le mode de cuisson vapeur (fig. 11)

fig. 11

Nous vous suggérons de ne pas utiliser cet appareil pour cuisiner des soupes.

(f) En appuyant six fois sur « menu », l'écran affiche « 1200 », le petit triangle lumineux est à présent pointé sur le mode cuisson à l'étuvée et cuisson braisée, (fig. 12). Ce mode convient aux aliments à la cuisson délicate tels que le poisson à l'étouffée, le poulet braisé etc.

fig.12

fig. 13

(g) En appuyant sept fois sur « menu », l'écran affiche « 2400 », le petit triangle lumineux est à nouveau pointé sur le mode de cuisson à l'étuvée, et la cuisson braisée (fig.13). Ce mode convient à la cuisson de la viande rôtie, des travers braisés, etc.

6. Réglage (augmentation/diminution) du temps de cuisson :

Si le temps par défaut (pour chaque mode de cuisson) ne correspond pas à vos besoins, vous pouvez le modifier en appuyant sur les boutons « + » ou « - ». Par exemple, si le temps affiché est de 3 minutes, le fait d'appuyer une fois sur le bouton « - » permettra de réduire ce temps d'une demi-minute (fig. 14) et inversement pour le bouton « + ».

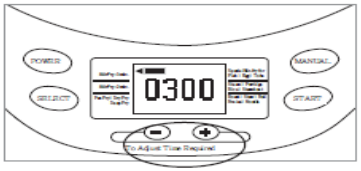


fig. 14

Attention :

Vous pouvez réduire la minuterie jusqu'au minimum « 0030 », c'est à dire 30 secondes.

7. Début de la cuisson:

Après avoir sélectionné le mode et la durée de cuisson, appuyez sur la touche « marche/arrét » pour démarrer la cuisson. Le temps de cuisson affiché est un compte à rebours jusqu'à zéro (0).

8. Fin de la cuisson:

Un signal sonore retentit et le mot « Fin » clignote à l'écran (fig. 15). Cela indique que la cuisson est entièrement terminée.

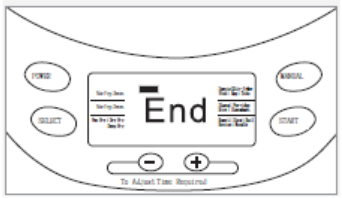


fig. 15

Remarque:

Lorsque le signal sonore retentit et que l'écran affiche « End » (indiquant la fin de la cuisson), vous pouvez, si besoin, encore ajouter quelques derniers ingrédients à ce stade. Après leur ajout, appuyez à nouveau sur « marche/arrét ». Votre cuisson reprendra pendant 30 minutes supplémentaires.En règle générale, si la quantité d'ingrédients (de viande, de légumes ou autres) est importante, vous pouvez installer la pale de brassage supérieure pour vous assurer que tous vos ingrédients soient bien mélangés de façon homogène.

9. Service :

Soulevez la poignée pour ouvrir le couvercle. Mettez les aliments cuits sur une assiette pour servir.

Attention :

1. Ne touchez pas directement la partie amovible du wok car il est très chaud.

2. Après un programme de cuisson complet, l'appareil enclenche un programme chauffe-plat de 15 minutes. À la fin des 15 minutes, l'appareil revient en mode veille.

10. Nettoyage

Débranchez le cordon d'alimentation. Attendez que le produit ait marche/arrét. Ensuite, ôtez le wok amovible et dévissez la pale de mélange supérieure en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer la partie movible du wok.

3. REGLAGE DE LA CUISSON MANUELLEMENT

1, 2, 3. Suivez les mêmes étapes que pour la cuisson automatique décrites ci-dessus.

4. Après le préchauffage, ouvrez le couvercle, versez l'huile de cuisson, ajoutez l'ail, l'oignon, etc.

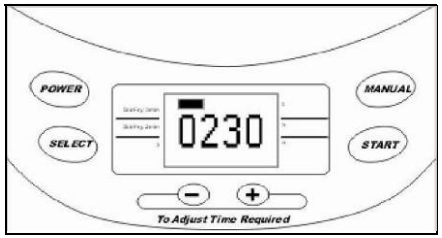


fig.16

5. Appuyez sur la touche « programme manuel ». L'écran affiche un temps de cuisson par défaut de « 0230 ». Vous pouvez en augmenter ou en diminuer la durée selon les types d'aliments à cuire. Après la sélection du temps de cuisson, appuyez sur bouton « marche/arrét ». Une fois l'ail, l'oignon ou les autres ingrédients frits, vous pouvez verser les ingrédients principaux et appuyer sur « menu » pour continuer la cuisson en mode automatique.

6. Lorsque le signal sonore retentit, ouvrez le couvercle ; les aliments sont prêts à être servis.

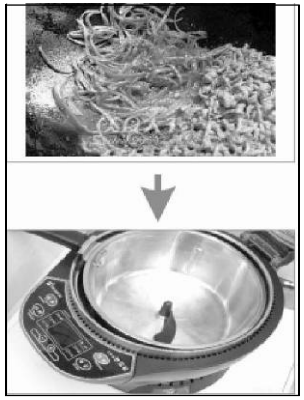
Remarque:

Vous pouvez ajouter tous les ingrédients que vous souhaitez à tout moment pendant la cuisson.

4. ILLUSTRATION DU MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE

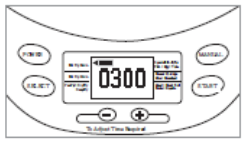
Recette : « Aiguillettes de poulet sautées aux piments verts »

1. 200g de piments verts, 150g de poulet, 35g d'huile, 2g de sel, une petite quantité de bouillon de volaille, sauce soja, sucre, farine, oignon et gingembre ;

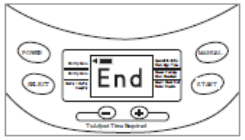


2. Émincez le poulet en aiguillette, ajoutez une petite quantité de sauce soja, le sel et la farine. Mélangez bien. Coupez les piments verts en forme de triangles.

3. Placez l'appareil sur une surface plane. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que la partie amovible du wok soit bien posée sur le convecteur inférieur. Fermez le couvercle et appuyez sur « préchauffer » pour commencer le préchauffage.



4. Le signal sonore indiquera que le préchauffage est terminé. Ouvrez le couvercle et ajoutez les ingrédients dans l'ordre suivant : l'ail, l'oignon, le gingembre, les aiguillettes de poulet, les piments verts, le bouillon de volaille et le sucre. Refermez le couvercle.



5. Appuyez sur bouton « menu », sélectionnez le mode de cuisson sautée (3 min). L'écran affiche « 0300 ». Appuyez sur «marche/arrét» et le décompte du temps de cuisson va commencer.

6. Lorsque la cuisson est terminée, l'écran affiche « fin » et un signal sonore retentit. Retirez la nourriture, puis éteignez l'appareil avant de le nettoyer.

Attention :

Si vous choisissez d'utiliser le mode de cuisson « programme manuel », sélectionnez « 0230 ».

5. ERREURS FRÉQUENTES ET SOLUTIONS

Erreurs fréquentes	Causes et solutions
1. Le bouton préchauffer ne fonctionne pas (le voyant ne s'allume pas)	1. Vérifiez si la prise est bien branchée. 2. Si la source d'alimentation de l'appareil est défectueuse, envoyez-le au service après-vente.
2. Le wok amovible ne repose pas bien sur l'élément de chauffe inférieur	1. Il pourrait y avoir de la saleté ou des résidus sur le convecteur inférieur ou au bas du wok amovible. Nettoyez simplement avec un chiffon sec. 2. L'élément de chauffe n'est pas bien placé. Il vous suffit de bouger la pale de brassage et d'essayer à nouveau.
3. L'eau s'accumule au fond (à la base) de l'appareil.	1. Le bac récupérateur d'eau est plein. Videz l'eau 2. L'élément de chauffe.
4. Une odeur de brûlé se dégage pendant l'utilisation.	Le wok amovible n'est pas correctement nettoyé. Veillez à bien le nettoyer après chaque utilisation.
5. La nourriture est trop cuite ou pas assez cuite.	Suivez les instructions de la notice d'utilisation. Augmentez le temps de cuisson pour les quantités plus importantes de nourriture. Réduisez le temps de cuisson si la quantité de nourriture est moindre.
6. Le mode de cuisson ne fonctionne pas correctement, il y a des coupures subites de l'alimentation ou les boutons de commande ne répondent plus lorsqu'ils sont actionnés.	1. Débranchez et rebranchez l'alimentation. 2. Cela pourrait être dû à l'humidité ou à des perturbations provenant d'autres appareils électriques proches. Tentez de réduire le taux d'humidité et réessayez. Si le problème persiste, contactez le service après-vente le plus proche.
7. Durée de préchauffage trop longue	1. Le voltage est peut être trop faible 2. Il est anormal que le préchauffage soit supérieur 6 minutes. Contactez le service après-vente.
8. Fuite d'eau/d'huile du wok amovible.	Voir section 6 point numéro 12.
9. Impossible de fermer le couvercle hermétiquement.	La poignée du wok amovible n'est pas placée correctement.

Si vous n'arrivez pas à résoudre ces problèmes, n'essayez pas de démonter l'appareil, contactez le service après vente.

6. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Ne pas immerger le corps de l'appareil dans de l'eau ou dans un liquide.

2. Ne pas utiliser cet appareil dans des conditions d'humidité élevée ou dans des endroits proches d'une source de gaz ou d'incandescence.

3. Avant chaque utilisation, veuillez vérifier que la pale de brassage est en bon état.

4. Lors d'une première utilisation, il est normal que l'élément de chauffe dégage une odeur de brûlé.

5. Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne vous approchez pas de la sortie d'air.

6. Après une utilisation de plus de 8 minutes, il est normal que de la vapeur se dégage du bas de l'appareil et du bac récupérateur d'eau. Ne vous approchez pas de la vapeur.

7. Pendant le fonctionnement, de l'huile de cuisson peut éclabousser l'élément de chauffe supérieur. Il est normal qu'une certaine odeur d'huile se dégage à la cuisson suivante si l'élément de chauffe supérieur n'est pas correctement nettoyé.

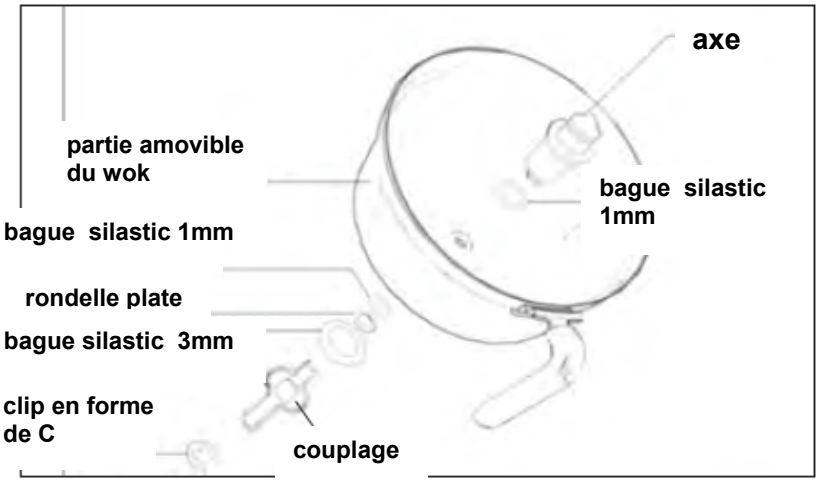
8. De l'huile de cuisson pourrait être projetée sur le dispositif de protection de l'élément de chauffe supérieur au cours de l'utilisation de l'appareil. Il est également normal que ce dispositif change légèrement de couleur.

9. Après utilisation, il est recommandé de nettoyer l'appareil immédiatement. Videz les bacs collecteurs d'eau pour éviter le débordement lors de l'utilisation suivante. Veuillez débrancher l'appareil et attendre son refroidissement avant de commencer à le nettoyer.

10. N'utilisez pas d'objets métalliques pointus pour nettoyer ou récurer la partie amovible du wok et la pale de brassage.

11. Lorsque l'appareil n'est pas en train d'être utilisé, placez-le dans un endroit frais bien ventilé.

12. Pendant l'utilisation, il est normal qu'un léger filet d'huile de cuisson s'échappe du wok amovible. Cependant, si cette fuite devenait importante, veuillez vous reporter à l'image ci-dessous pour changer le joint d'étanchéité.



13. Le fabricant peut changer la couleur de l'appareil sans avis préalable. Toutefois, un ensemble complet d'accessoires est fourni avec tous les appareils.

14. Vérifiez si la tension secteur indiquée sur l'appareil correspond bien à celle de votre réseau d'alimentation.

15. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

16. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

INFORMATIONS IMPORTANTES CONCERNANT L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT CONFORMÉMENT À LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. Le produit doit être remis à l'un des centres de tri sélectif prévus par les autorités ou auprès des revendeurs assurant ce service.
Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources. Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'une poubelle barrée.

L'appareil ne doit pas être immergé.
Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
Cet appareil est destiné exclusivement à l'usage domestique intérieur.
L'appareil n'est pas conçu pour être commandé par une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.